

Aperitivi - Aperitifs

1 Glas Prosecco	0,1l	€ 5,00	Campari mit Soda od. Orangensaft ⁰¹	0,1l	€ 7,50
1 Glas Prosecco-Aperol ⁰¹	0,1l	€ 6,00	Martini rot oder weiß ⁰¹	5cl	€ 6,50
Aperol mit Soda od. Orangensaft ⁰¹	0,2l	€ 7,00	Cinar ⁰¹	5cl	€ 6,50
Aperol-Sprizz ⁰¹	0,2l	€ 7,00	Punt-Mess ⁰¹	5cl	€ 6,50

Antipasti - Vorspeisen

Antipasto aus der Vitrine - drei verschiedene Portionsgrößen:
 Klein: € 13,50 Mittelgroß: € 16,00 Groß: € 20,00

Bruschetta „La Pineta“ - mit frischen Tomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesan ^a	€ 7,00
Mozzarella Caprese - frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum ^g	€ 13,00
Spiedini di Gamberoni - Gegrillte Scampispiesse auf Rucola ⁿ	€ 15,00
Carpaccio - rohes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Champignons ^g	€ 17,50
Insalata di Mare - Meeresfrüchtesalat ⁿ	€ 17,50

Insalate - Salate

Insalata Verde - grüner Salat (klein)	€ 7,00
Insalata Mista - gemischter Salat (klein)	€ 7,50
Insalata Pomodoro - Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 8,50
Insalata Rucola - mit Kirschtomaten, Parmesan ^g	€ 10,50
Insalata Bella Vista - mit Schinken*, Käse, Bohnen, Champignons, Artischocken und Ei ^{c,g}	€ 15,00
Insalata Nizzarda - mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei ^{c,d}	€ 15,00
Insalata Mediterranea - mit Garnelen, Ei, Champignons, Artischocken, Thunfisch und Parmesan ^{c,g,n}	€ 15,00
Insalata La Pineta - mit Artischocken, Mais, Putenbrust und Käse ^g	€ 16,00

*Vorderschinken
 Die Salate sind mit Aceto Balsamico und Olivenöl zubereitet

Minestre - Suppen

Crema di Pomodoro - Tomatencremesuppe ^g	€ 7,30
----------------------------------------------------	--------

Pasta - Nudelgerichte

Spaghetti Napoli - mit Tomatensauce ^a	€ 8,50
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino - mit Knoblauch und Öl ^a	€ 9,50
Spaghetti Bolognese - mit Fleischsauce ^a	€ 10,00
Spaghetti Puttanesca - mit Kapern, Oliven, Sardellen in leichter Tomatensauce m. Olivenöl ^{a,d}	€ 12,50
Spaghetti Carbonara - mit Speck und Ei ^{a,c}	€ 13,00
Spaghetti Scogliera - mit Meeresfrüchten ^{a,b,n}	€ 14,50
Spaghetti Grazia - mit Scampi und Peperoncino ^{a,b}	€ 14,50
Penne Genovese - mit Basilikumpesto und Garnelen in Sahnesauce ^{a,b,g}	€ 13,50
Penne Arrabbiata - mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino ^a	€ 13,50
Rigatoni al 4 Formaggi - Rigatoni mit 4 Käsesorten ^{a,g}	€ 13,50
Tagliatelle al Salmone - mit Lachs, Wodka und Sahne ^{a,d,g}	€ 16,00
Tortellini Panna e Prosciutto - mit Schinken* und Mascarpone sauce ^{a,g}	€ 13,50
Tortellini al Gorgonzola - mit Gorgonzolacremesauce ^{a,g}	€ 13,50
Gnocchi Sorrentina - mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^{a,g}	€ 13,50

Pasta al Forno - überbackene Nudelgerichte

Rigatoni al Forno -	
Rigatoni mit Pilzen, Schinken*, Erbsen, Fleischsosse und Käse überbacken ^{a,g}	€ 13,50
Lasagne al Forno - mit Fleischsosse und Käse überbacken ^{a,c,g}	€ 13,50

Risotto - Reisgerichte

Risotto al Frutti di Mare - mit Meeresfrüchten ^{b,d,l}	€ 16,50
Risotto mit Spinat und Gorgonzola ^{a,g,l}	€ 16,50

Carni - Fleischgerichte

Scaloppina Milanese - Kalbsmedaillon paniert ^{a,c}	€ 25,00
Scaloppina della Casa -	
Kalbsmedaillon mit Mozzarella, frischen Tomatenscheiben und Basilikum ^{a,c,g}	€ 25,00
Saltimbocca alla Romana - Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei ^{a,c,l}	€ 25,00

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert

Pesce - Fisch

Calamari Fritti - Gebackene Calamari ^{a,n}	€ 24,50
Calamari alla Griglia - Gegrillte Calamari ^{a,n}	€ 24,50
Scampi alla Griglia - Gegrillte Scampi (U5 Größe) ^{a,b}	€ 32,50

Weitere Fischgerichte finden Sie auf unserer Wochenkarte

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert

**Alle Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden. Pasta und Risotto: abzüglich 2€, Carni und Pesce: abzüglich 3€
Bei Teilung auf 2 Tellern füllt zusätzlich 1€ an.**

Pizze - Pizza

Durchmesser: ca. 30 cm

01. Margherita - mit Tomaten und Käse ^{a,g}	€ 8,50
02. Salami** - mit Tomaten, Käse und Salami** ^{a,g}	€ 9,00
03. Funghi - mit Tomaten, Käse und Pilzen ^{a,g}	€ 9,00
04. Prosciutto - mit Tomaten, Käse und Schinken ^{a,g}	€ 9,00
05. Napoli - mit Oliven und Sardellen ^{a,d,g}	€ 10,50
06. Basilicata - mit Artischocken, Kapern und Peperoncino ^{a,g}	€ 11,50
07. Romana - mit Salami** und Pilzen ^{a,g}	€ 10,00
08. Regina - mit Schinken* und Pilzen ^{a,g}	€ 10,00
09. Capricciosa - mit Schinken*, Salami**, Pilzen, Peperoni und Artischocken ^{a,g}	€ 12,50
10. 4 Stagioni - mit Schinken*, Pilzen, Peperoni und Artischocken ^{a,g}	€ 12,50
11. Diavola - mit scharfer Salami** und Zwiebeln ^{a,g}	€ 12,50
12. Rustica - mit Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Sardellen ^{a,d,g}	€ 14,50
13. Vegetariana - mit Gemüse ^{a,g}	€ 13,00
14. Pizza Grazia - mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Rucola und Ziegenkäse ^{a,g}	€ 13,50
15. 4 Formaggi - mit 4 Käsesorten ^{a,g}	€ 12,50
16. Fiorentina - mit Gorgonzola und Spinat ^{a,g}	€ 13,00
17. Hawaii - mit Ananas und Schinken* ^{02,a,g}	€ 13,00
18. Gamberini - mit Garnelen und Knoblauch ^{a,b,g}	€ 14,50
19. Mare - mit Meeresfrüchten und Knoblauch ^{a,b,g,n}	€ 14,50
20. Caprese - mit frischen Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum ^{a,g}	€ 12,50
21. La Pineta - mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten ^{a,g}	€ 15,00
22. Zucchini - mit Zucchini, Basilikumpesto und Kirschtomaten ^{a,g}	€ 12,50
23. Tricolore - mit Spinat, Mozzarella und frischen Tomatenscheiben ^{a,g}	€ 13,50
24. Tonno e Cipolla - mit Thunfisch und Zwiebeln ^{a,d,g}	€ 13,80
25. Delizia - mit Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch, ohne Tomaten ^{a,d,g}	€ 14,00
26. Calzone - mit Pilzen, Schinken* und Salami** ^{a,g}	€ 13,50
27. Pizzabrot - mit Tomatensauce und Knoblauch ^a	€ 7,50
28. Calabrese - mit Mozzarella, scharfes Olivenpesto, rote Zwiebeln, Auberginen ^{a,g}	€ 13,80
29. Pizza Mimmo - mit Spinat, Gorgonzola und Parmaschinken ^{a,g}	€ 16,00
30. Pizza Bianca - mit Parmesan ^{a,g}	€ 8,00

* Vorderschinken

** Wurstsalami

Formaggi - Käse

Formaggio Misto - Gemischte Käseplatte (für 2 Personen) ^g	€ 18,00
----------------------------------------------------------------------	---------

Bei Teilung auf 2 Tellern füllt zusätzlich 1€ an.

Dessert

Gelato Misto - Gemischtes Eis ^{1,2,4,9,12,g}	€ 7,20
Tartufo ^{1,2,4,9,12,g}	€ 7,20
Tiramisù ^{1,2,4,9,10,12,g}	€ 7,20
Torroncino al Caffè ^{1,2,4,9,10,12,g}	€ 7,20
Geeiste Ananas gefüllt mit Eis ^{1,2,4,9,12,g}	€ 7,20

Bevande Calde Heiße Getränke

Espresso ¹⁰	€ 2,70
Espresso Macchiato ^{10,g}	€ 2,70
Espresso Doppio ¹⁰	€ 5,40
Espresso Corretto con Grappa ¹⁰	€ 6,00
Tasse Kaffee ¹⁰	€ 3,00
Cappuccino ^{10,g}	€ 3,00
Latte Macchiato ^{10,g}	€ 3,50
Tasse Tee (versch. Sorten)	€ 3,00

Vini Rossi Rotweine 0,25l

Italienischer Landwein rot (Basilicata)	€ 6,70
Chianti	€ 6,70
Merlot	€ 6,70
Lambrusco	€ 6,70
Cabernet Sauvignon (Veneto)	€ 6,70

Vini Bianchi Weißweine 0,25l

Italienischer Landwein weiß (Friaul)	€ 6,70
Frascati	€ 6,70
Chardonnay	€ 6,70
Pinot Grigio	€ 6,70

Weitere Weine in der Flasche (0,7l) finden Sie auf unserer Weinkarte
Alle Weine enthalten Sulfite.

Bevande analcoliche - alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,4,10}	0,2l	€ 3,00	S. Pellegrino	0,75l	€ 6,00
Bitter Lemon ^{1,4}	0,2l	€ 3,50	S. Pellegrino Panna	0,75l	€ 6,00
Fanta ^{1,4}	0,2l	€ 3,00	Apfelsaft	0,2l	€ 3,00
Tonic Water ^{1,4}	0,2l	€ 3,50	Traubensaft	0,2l	€ 3,00
Sprite ⁴	0,2l	€ 3,00	Johannisbeersaft	0,2l	€ 3,00
Spezi ^{1,4,10}	0,5l	€ 4,50	Orangensaft	0,2l	€ 3,00
S. Pellegrino	0,2l	€ 3,00	Johannisbeerschorle	0,5l	€ 4,80
S. Pellegrino Panna	0,2l	€ 3,00	Traubensaftschorle	0,5l	€ 4,80
Tafelwasser	1,0l	€ 5,00	Apfelsaftschorle	0,5l	€ 4,80

Birre - Bier 0,5l

Digestivi - Digestiv 2cl

Helles vom Fass °	€ 4,40	Amaretto ¹	€ 5,50
Radler °	€ 4,40	Ramazzotti ¹	€ 5,50
Alkoholfreies Bier °	€ 4,40	Averna ¹	€ 5,50
Dunkles Bier °	€ 4,40	Fernet Branca ¹	€ 5,50
Weissbier vom Fass, Hefe ^{a.o}	€ 4,40	Sambuca	€ 5,50
Weissbier Dunkel ^{a.o}	€ 4,40	Amaro Monte Negro ¹	€ 5,50
Weissbier Leicht ^{a.o}	€ 4,40	Amaro Lucano ¹	€ 5,50
		Amaro del Capo ¹	€ 5,50

Spirituosen 2cl

Obstler	€ 5,50
Williamsbirne	€ 5,50
Vecchia Romagna	€ 5,50

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

01	mit Farbstoff	07	geschwärzt	13	enthält eine
02	mit Konservierungsstoff	08	mit Phosphat		Phenylalaninquelle
03	mit Nitritpökelsalz	10	koffeinhaltig	14	gewachst
04	mit Antioxidationsmittel	11	chininhaltig	15	mit Taurin
05	mit Geschmacksverstärker	12	mit Süßungsmittel(n)	16	enthält Sojaöl ; aus gene-
06	geschwefelt				tisch verändertem Soja

Allergene:

a	Weizen	d	Fische	g	Milch	j	Senf	m	Lupine
b	Krebstiere	e	Erdnüsse	h	Pistazien	k	Sesam	n	Weichtiere
c	Eier	f	Soja	i	Sellerie	l	Sulfit	o	Gerste